

Position Ausgabe

ERWARTUNGSHALTUNG

- Die Ausgabeposition ist ebenfalls ein **Kundenkontakt**. Dieser sollte immer **freundlich** und stets mit einem **Lächeln** im Gesicht sein.
- Fragt den Kunden noch einmal **freundlich, was er/sie bestellt hat**, sofern ihr es an der Kasse nicht mithören konntet.
- Ihr seid dafür **verantwortlich**, den **Ausgabebestand** im Blick zu behalten und **frühzeitig** zu **antizipieren**, was benötigt wird.
- Haltet die **Ausgabe stets sauber**. Wann immer die Zeit es zulässt, wischt mit einem sauberen Lappen z.B die Deckel ab, reinigt den Spuckschutz von Innen und Außen mit Glasreiniger, etc.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- **Eine Kelle, ein Servierlöffel = eine Portion** (ansonsten **3€** für eine **Extra-Beilage**)
- Bei viel Trubel, die **Deckel der Beilagen zur Seite** legen; bei den **Knödeln nur** den **kleinen Deckel abnehmen**, sie werden **schnell kalt**
- Die Beilagen immer mit der Schöpfkelle **von tief unten servieren**, dort ist das Essen am wärmsten
- Wenn die **Deckel ab** sind, tritt viel Wasserdampf aus. Zwischendurch nachsehen, ob **noch genug Wasser** in den Bain Maries ist -> **ansonsten Wasser nachfüllen**

WIE SERVIEREN

Speise	Reihenfolge	Reihenfolge mit Topping Pulled Pork
Semmelknödel mit Apfelrotkohl & Bratensauce	1. Apfelrotkohl 2. Knödel 3. Bratensauce	1. Apfelrotkohl 2. Semmelknödel 3. Pulled Pork 4. Pulled Pork Sauce o. Bratensauce
Semmelknödel mit Pilzrahmsauce	1. Semmelknödel 2. Pilzrahm 3. Pulled Pork	1. Semmelknödel 2. Pilzrahm 3. Pulled Pork

Speise	Reihenfolge	Reihenfolge mit Topping Pulled Pork
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan	1. Spinatknödel 2. braune Butter 3. Parmesan	1. Spinatknödel 2. braune Butter 3. Pulled Pork 4. Parmesan
Topfenknödel mit Vanillesauce und Zwetschgenkompott	1. Zwetschgenkompott 2. 2x Topfenknödel 3. Vanillesauce	
Topfenknödel mit Vanillesauce und Mohn	1. 2x Topfenknödel 2. Vanillesauce 3. Mohn	

Revision #2
Created 2026-09-19 13:54:03 UTC by caro
Updated 2026-09-19 15:13:22 UTC by caro